



سنو وايت

حساء البط بالبرتقال وكفتة البط

المقادير :

- بطنة وزن كيلوغراماً ونصف الكيلوغرام.
- بصلة كبيرة وجزرتان مقطعتان حلقات.
- وفلفل أخضر حلو مقطع شرائح متوسطة.
- ملعقة متوسطة من السمن.
- بقسماط.
- زيت.
- برتقالة أو أكثر حسب الرغبة.
- بصل أخضر للتجميل.
- ربع كوب بشاميل غليظ القوام.
- ملح وفلفل أسود وعود قرفة وهيل ومستكة.
- خل وملح وليمون.



الطريقة :

تغسل البطنة جيداً بالماء والخل ويفرك جلدها بالملح والليمون، ثم تشطف وتنقع في ماء به خل مدة نصف ساعة، ترفع منه وتغسل بماء جارٍ، تغلب في السمن وتتبّل جيداً ويضاف إليها عصير البرتقال وبعض من قشوره، ثم يضاف البصل والجزر والفلفل الأخضر ولتر ماء، يزود كلما لزم الأمر حتى تنضج البطنة تماماً.

ترفع من ماء السلق ويصفي من الخضار حتى يصير نقياً، توضع فيه شرائح من صدر البطنة بعد نزع العظام منها، بقية البطنة ينزع منها العظم وتقرم جيداً ويضاف إليها البشاميل وتشكل كريات صغيرة أو متوسطة ثم تحمر في زيت بعد غمسها في البقسماط وتقدم مع الحساء بعد تجميله بالبصل الأخضر المقطع رفيعاً.



صدر البط المخلّى بحشوة الأرز والأعشاب العطرية مع الفول الأخضر

الطريقة:

تغسل صدور البط جيداً بالملح والخل، وتشطف بالماء، تشق شقاً طويلاً دون أن تقسم لشريحتين، يحشى قلبها بحشوة الأرز بالأعشاب (سبق وصف طريقتهما)، وتتبّل الصدور من الخارج بالملح والفلفل والبابريكا الحلوة (نوع من التوابل في الأسواق) ثم تغلب في السمن حتى تحمر، ثم تخرج في الفرن الحار 200 درجة فهرنهايت، داخل صينية بها كوبا ماء أو مرق دجاج، تترك حتى تنضج تماماً، تقدم مع الفول الأخضر المتبل بالبابريكا والملح وذلك بعد سلقه على البخار.

المقادير:

- صدران من صدور البط مخليان من الجلد والعظم.
- كوب أرز مصري مضافة إليه أعشاب عطرية (بقدونس وريحان وشيت وكزبرة خضراء) جميعها مسلوقة.
- خل وملح وفلفل وبهارات خاصة بالطيور و«بابريكا حلوة».
- فول أخضر مسلوقة على البخار.
- ملعقة من السمن.

سنو وايت

صدر البط بحشوة الفريك والفسسق مع الفاصولياء الخضراء والهلين

المقادير:

- صدر بط مخلّاة من العظام.
- خلّ أحمر.
- كوب من الفريك ينقع في ماء دافئ مدة 8 ساعات.
- كوب فسق محمص ومجروش.
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة متوسطة سمن طبيعي.
- ملعقة متوسطة طحين أبيض.
- فاصولياء خضراء وهلين (سيارجوس)، مسلوقان على البخار.
- بصلة وجزرة وعود كرفس.

الطريقة:

تغسل صدر البط جيداً بالماء والخل الأحمر، ثم تشطف بالماء، تضرب بسيطاً لتنفرد، ثم تحشى بحشوة الفريك والفسق بعد تقليبهما في ربع كمية السمن وتبيلهما، بعد الحشو، تفلق الصدور بالخلّة، وتقلب في السمن المتبقى مع جزرة وعود كرفس، ثم ينثر عليها الطحين لإعطاء صلصة سميكة. تقلب مرة أخرى ثم يضاف إليها لتر من الماء، وتترك حتى تنضج، تقطع حلقات متوسطة السمك. بعد أن تبرد تُسكب عليها الصلصة البنية المتبقية في الطنجرة، ويُقدّم معها الفاصولياء الخضراء والهلين المسلوقان في ماء وملح أو على البخار (حسب الرغبة).



سنو وايت

سنو وايت



www.rewity.com/vb

سنو وايت

البط بالصلصة البنية

تفسل البطلة جيداً بالملح والخل والماء وتسلطف، تقطع قطعاً متوسطة ثم تنبل جيداً وينثر عليها الطحين ثم تقلب مع البصل المقطع حلقات، تقلب في الزبد حتى يصير لونها بنياً، يضاف إليها نصف لتر ماء وتترك مغطاة حتى تنضج تماماً مخلفة صلصة بنية كثيفة، تقدم مع الأرز أو الأسباغيتي.

الطريقة:

- بطلة متوسطة الحجم.
- خل وملح وفلفل أسود وبهارات وزنجبيل مبشور وقرعة وملعقتان متوسطتان من صلصة الصويا وربع كوب من زيت الزيتون وشبت.
- ثلاث ملاعق من الطحين الأبيض.
- أربع ملاعق متوسطة من الزبد النباتي.
- بصلتان متوسطتان وملعقة متوسطة من الثوم المبشور.

المقادير:

سنو وايت

فيليه البط المشوي مع الكسكسي بالخضار

من أفضل أنواع اللحوم التي تصلح للشهي صدر البط، لأن لحمه يتميز بالليونة، ويحتوي على نسبة متوسطة من الخيوط الدهنية.

المقادير:

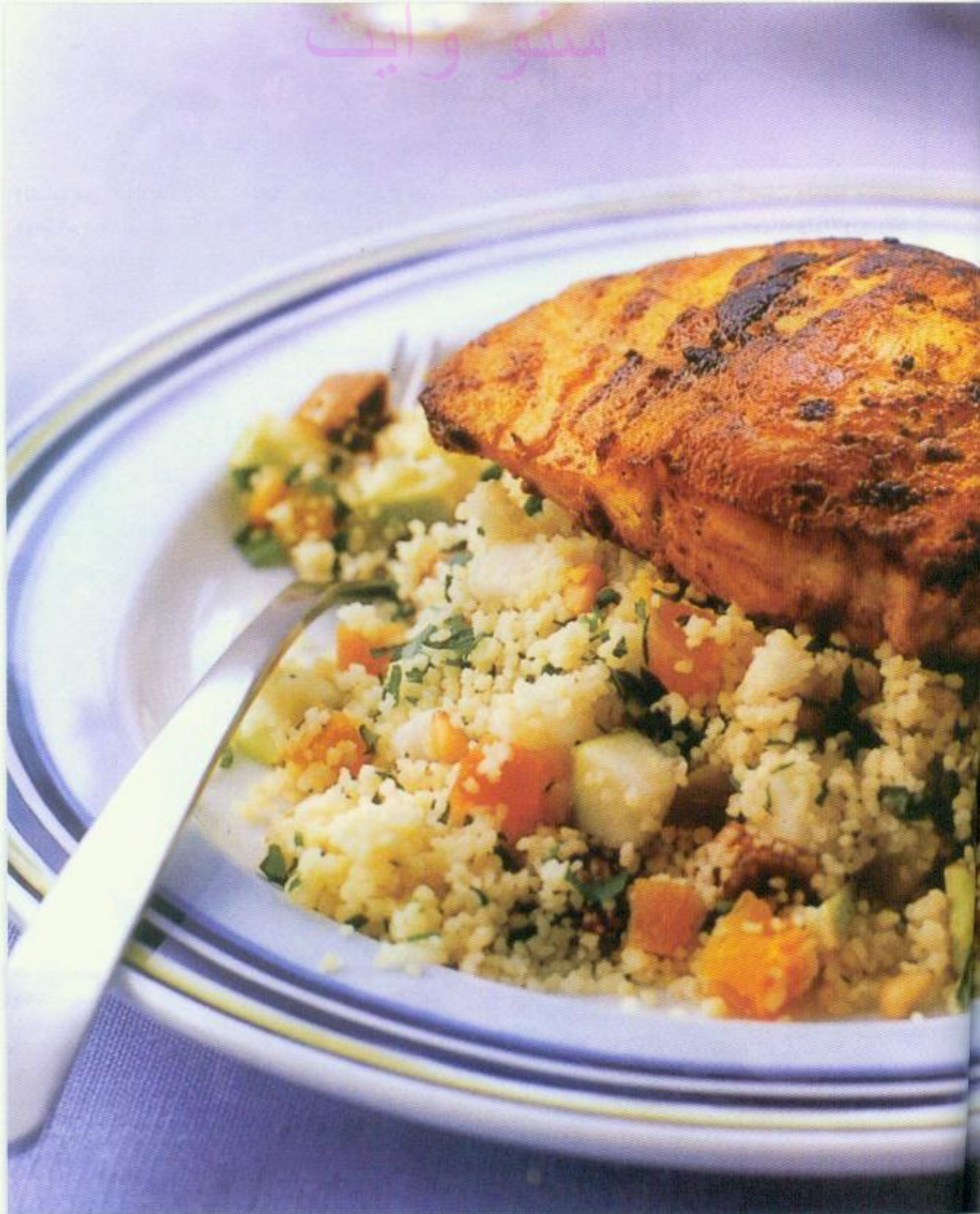
- صدر بط مخلي من الجلد والعظام.
- خل أحمر وملح خشن.
- ربع كوب من زيت الزيتون مضافاً إليه قطرات خل أبيض وملح وفلفل أسود وبهارات خاصة بالطيور ذات اللحم الأحمر، بشر قشور برتقالية بشرًا ناعماً، بشر قشور ليمونة بشرًا ناعماً.
- ملعقة صغيرة من بشر الزنجبيل.
- ملعقتان متوسطتان من عصير البرتقال الطازج مصفى من الألياف.
- كوبان متوسطان من الكسكسي.
- كوبان من مرق الدجاج المتبل بالملح والفلفل الأبيض مذاق فيه ملعقة صغيرة من الزبد النباتي.
- خضار مسلوقة على البخار.

الطريقة:

يفسل صدر البط المخلي من الجلد والعظام بالماء والخل الأحمر، ويشطف ثم يفرك بالملح الخشن ويشطف بالماء، ينقع في تتبيلة زيت الزيتون بكل محتوياتها، وكالمعتاد يغطى بالبلاستيك داخل الثلاجة (البراد) مدة نصف يوم، ثم يشوى على شواية البوتاجاز. يقدم مع الكسكسي بالخضار المسلوقة على البخار. وقد سبق في كتبنا الثلاثة السابقة شرح طريقة عمل الكسكسي والخضار على البخار.



سمنو و ایت





البط المفلى مع المعكرونة والكرفس

مطابخ الشرق الأوسط وجنوب شرق آسيا، اشتهرت جميعها بتقديم البط في أشكال مختلفة ومتعددة، أشهرها البط بالبرتقال والبط بحشوة البصل، وهو يتصدر الولايم المصرية. ويُعتبر البط من الطيور ذات اللحم الأحمر الداكن والغنية بالبروتين والدهون.

المقادير:

- بطّة متوسطة مسلوقة ومحمرة (سبق وصف طريقة تحضيرها في باب الطيور وكتابنا السابق).
- كرفس مسلوقة على البخار.
- معكرونة مفالطة تعرف باسم «فيتوشيني».
- ملح وفلفل أبيض.

الطريقة:

تخلّى البطّة من العظام والجلد، وتقطع قطعاً متوسطة، تُقدّم مع المعكرونة المسلوقة والمثيلة بالملح والفلفل الأبيض والكرفس المسلوقة على البخار.

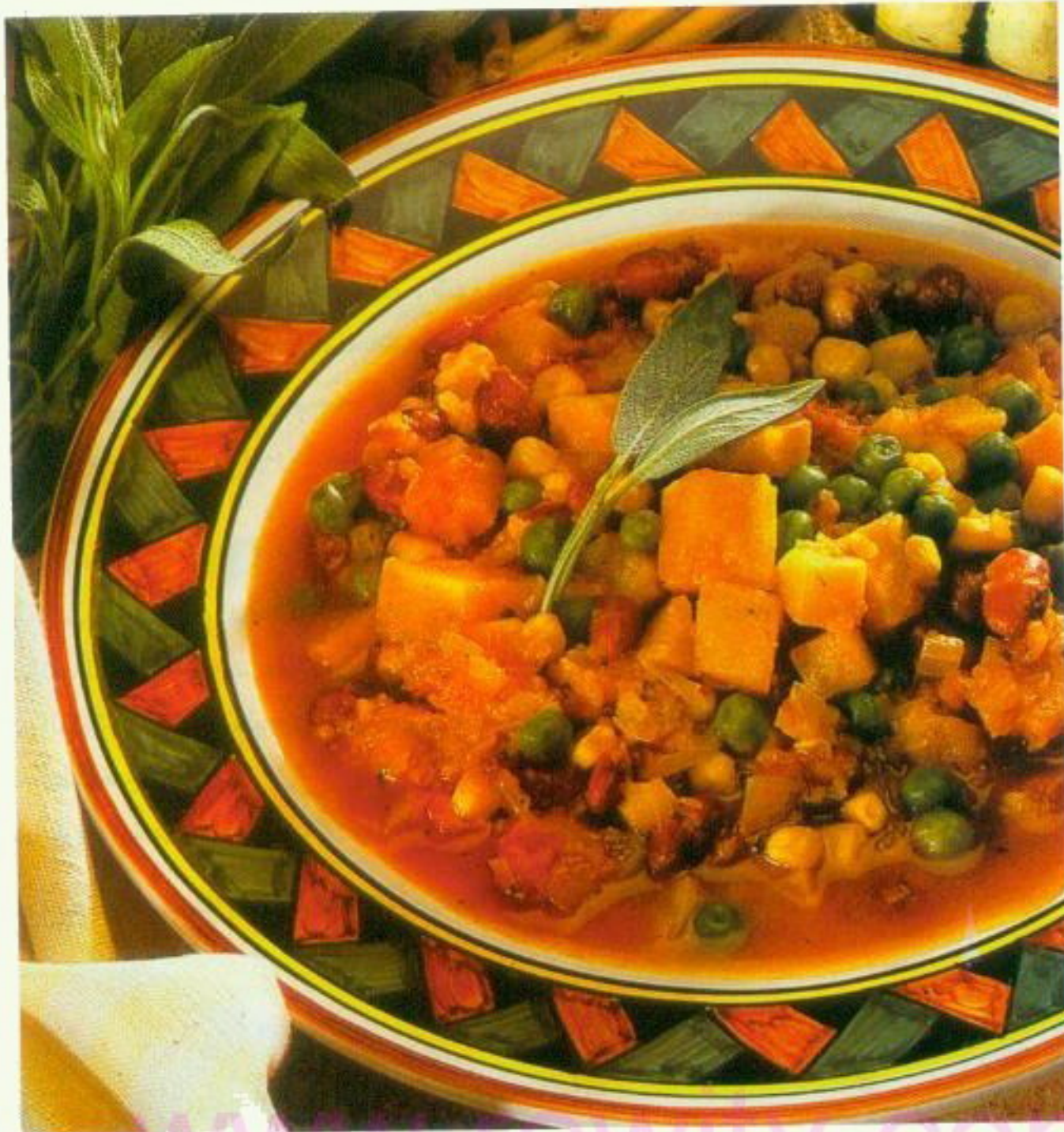
سنو وايت حساء البط بالخضار

المقادير:

- مرق، بعد البطلة (سبق شرح طريقة سلقها في باب الطيور)،
متبل بالملح والفلفل الأسود وعصير الليمون (ثيمونتان) وربع
كوب عصير برتقال طازج.
- لحم مقطع مكعبات صغيرة من صدر البطلة التي تم سلقها.
- خضار متنوعة حسب الرغبة (بازلاء، بطاطا، مكعبات
يقطين، بصل حلقات، كوسة تقطع حلقات)، ملعقة من الزبد
النباتي متوسطة.
- ميرمية للتجميل.

الطريقة:

تقشر الخضار في ماء عدا
البازلاء، وتغسل وتغلب في
الزبد حتى تذبل، ثم تسلق
في مرق البطلة، عندما
تنضج الخضار، تضاف
مكعبات لحم صدر البط،
تجمل بالميرمية، وتقدم
ساخنة.



سنو وايت البط المحمر مع الرمان

طاجن مغربي المنشأ، انتشر في العالم كله خاصة منطقة البحر المتوسط وإسبانيا، يُعد من الأطباق الكلاسيكية الراقية، يتوسط الموائد في المناسبات، وطبق الرمان مع دسم البط توليفة رائعة المذاق والشكل.

المقادير:

- بطّة كبيرة الحجم.
- خل أحمر (الطيور ذات اللحم الداكن تغسل بالخل الأحمر لأنه يذيب الدهون نسبياً).
- ملح خشن وفلفل أسود.
- أربع ثمرات من الرمان الطازج.
- حلقات بصل أحمر وملعقة متوسطة من الثوم المفروم خشناً.
- حلقات فلفل حلو وحار.
- مستكة وهيل وقرفة مطحونة وفصوص برتقال.
- فستق محمص.
- قشور برتقال وورق غار (لاورو).
- ملعقة كبيرة من السمن النباتي.

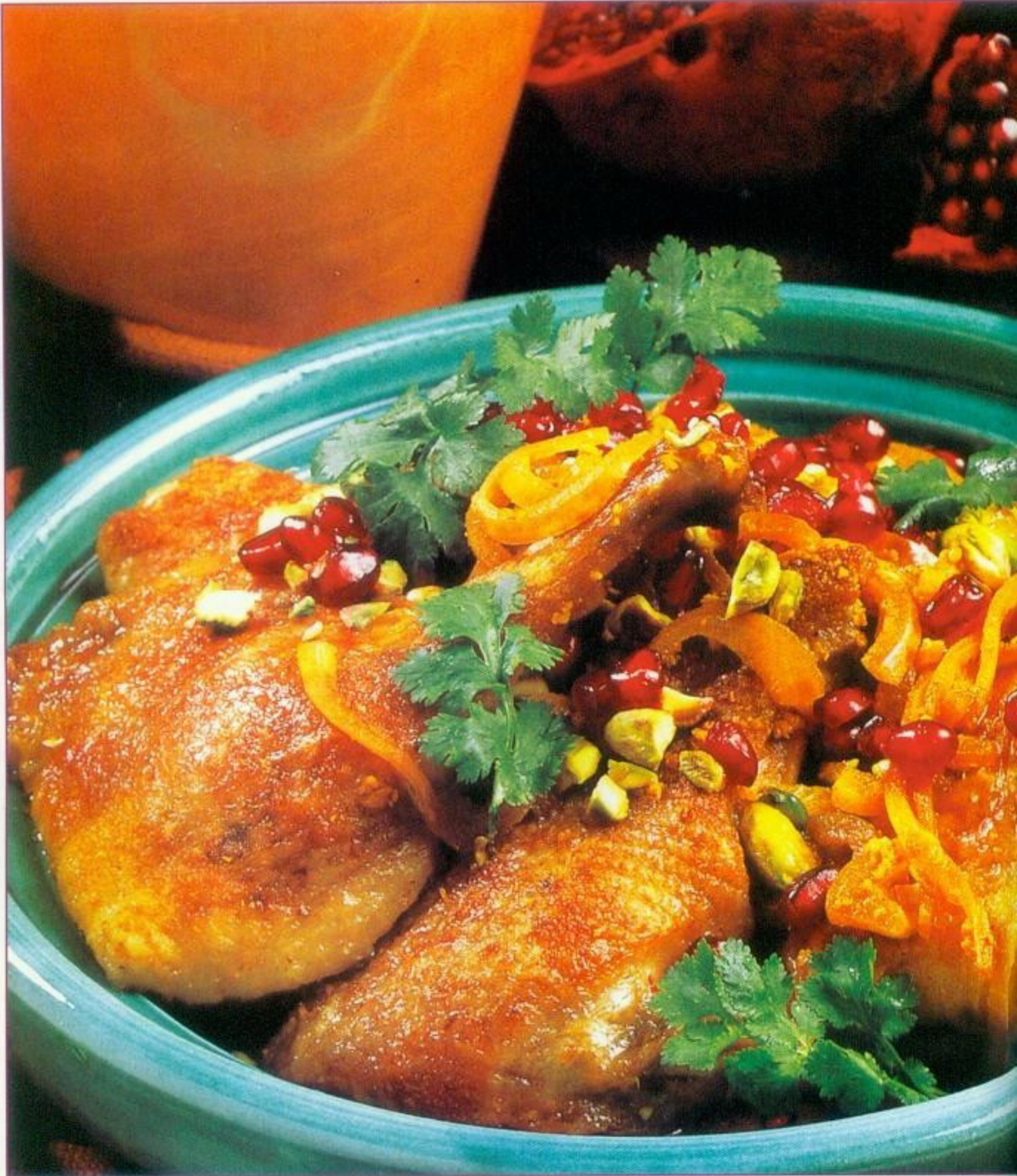
الطريقة:

تغسل البطّة جيداً، من الخارج والداخل، بالماء والخل، وتترك بالمح في مكان جاف، ثم تشطف، وتقع مدة ساعة في ماء وخل، ثم تشطف مرة أخرى بسكين حاد، تزال الزوائد الجلدية الدسمة من البطّة، تتبل وتحمر في السمن حتى يصير لونها بنياً، يحشى قلبها بالبرتقال وجزء من حلقات الصل وقشور البرتقال والهيل والمستكة والقرفة، ثم توضع على طبقة من بقية حلقات البصل، وقشور وفصوص البرتقال، وعصير الرمان وكوبان من الماء، وتزج في فرن حار 375 درجة فهرنهايت، مدة ساعتين، مع مراعاة أن تكون الصينية مغطاة بإحكام بالألومنيوم فويل، حتى تنضج تماماً، ثم يرفع الفويل وتترك مدة 15 دقيقة حتى تتحمر في درجة الحرارة نفسها.

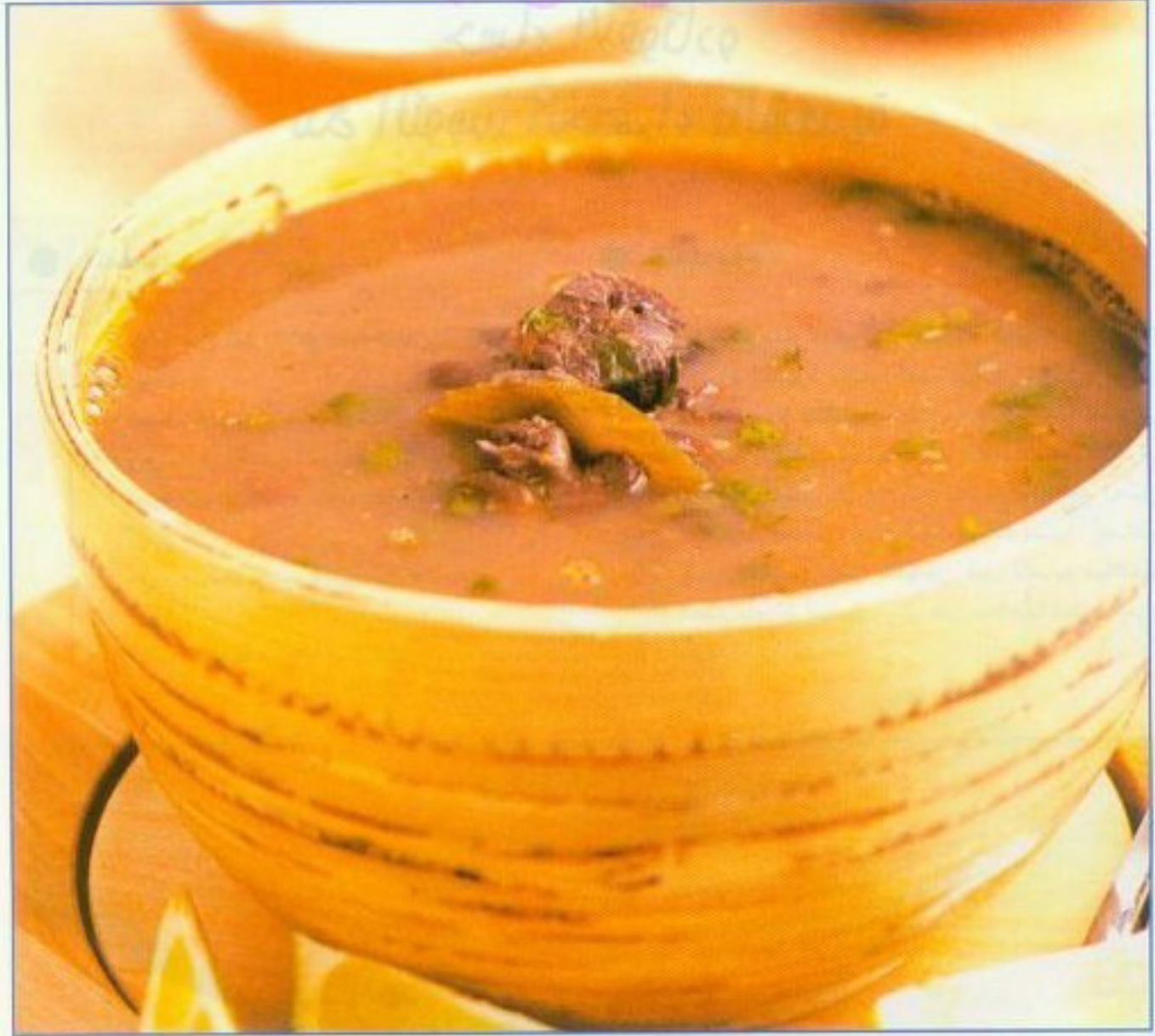
تقطع أجزاء وتقدم مع الرومان والبصل المتبقية من عملية الطهو، وتُجمل بحبات الرمان.



سنو وایت



سنو وايت



حساء البط مع الفطر الأسود

الطريقة:

تغسل البططة جيداً بالخل الأحمر والملح الخشن، ثم تشطف جيداً. ينزع منها الجلد برفق وحذر (لأنه من أكثر جلود الطيور دهناً) تغسل البططة مرة أخرى بالماء ثم تقلى على نار هادئة، في الزيت مع البصل والجزر. والكرفس والقرنفل وتتبيل، يُضاف إليها لتر وربع اللتر من الماء النقي، ويترك الخليط حتى ينضج. يدهن الفطر بالزيت ويشوى على نار شواية الفرن ويضاف إلى مرق البط، بعد نضج البططة، ترفع من المرق، ويصفى المرق بشاشة معقمة للتخلص من كل الشوائب، يخفق بمضرب الحساء (البلاندر) ويضاف إليه الحليب قليل الدسم وكذلك عصير الليمون والبرتقال وقشوره، يجعل بالبقدونس والفطر المشوي المتبقي.

المقادير:

- بططة متوسطة الحجم.
- خل أحمر وملح خشن.
- بصلة خضراء وقليل أسود وهيل مطحون
- وحببات مستكة (4 حببات) وجزرة وكرفس
- وقرنفل صحيح.
- فطر أسود مشوي.
- زيت زيتون.
- ملعقة متوسطة من الزيت النباتي.
- عصير ليمونتين خضراوين (لايم).
- نصف كوب عصير برتقال وقشور رقيقة
- لبرتقالة.
- حليب (ربع كوب قليل الدسم).



البط الروستو مع المعكرونة البنية والسمسم المحمص

الطريقة:

تفسل البطة جيداً بالملح الخشن والخل الأحمر، ثم تشطف،
تنزع منها العظام الرئيسية حتى يسهل تقطيعها شرائح بعد أن
تنضج، تلف بحيط غير قابل للاحتراق، وذلك بعد تنبيلها بالملح
والفلفل الأسود، تقلب في الزيت النباتي ويضاف إليها الزنجبيل
وعصير الليمون والبصل والكرفس ولتر من الماء، وتترك حتى
تنضج تماماً، بعد أن تبرد تحمر في الزيت حتى يصير لونها
بنياً، تترك حتى تبرد ويفضل تركها في البراد مدة نصف يوم،
حتى يسهل تقطيعها شرائح بسكين كهربائي، أو بسكين حاد
(حسب الإمكانية)، ينثر عليها السمسم المحمص، في ماء
مغلي فيه ملح، تسلق السباغتي البنية نصف سلق، ثم تصفى
وتتبل بالملح وتقدم مع روستو البط.

المقادير:

- بطلة متوسطة الحجم.
- خل أحمر وملح خشن.
- معكرونة سباغتي بنية (في الأسواق).
- ملح وفلفل أسود وبهارات خاصة بالطيور وجوزة الطيب وزنجبيل مفروم خشناً، وعصير رمان مركز.
- سمسم محمص.
- جزر وبصل وكرفس.
- زيت للتحمير.
- ملعقة واحدة من الزيت النباتي.

سنو وايت

صدر البط المحمر

بالأرز والطماطم مع البشاميل

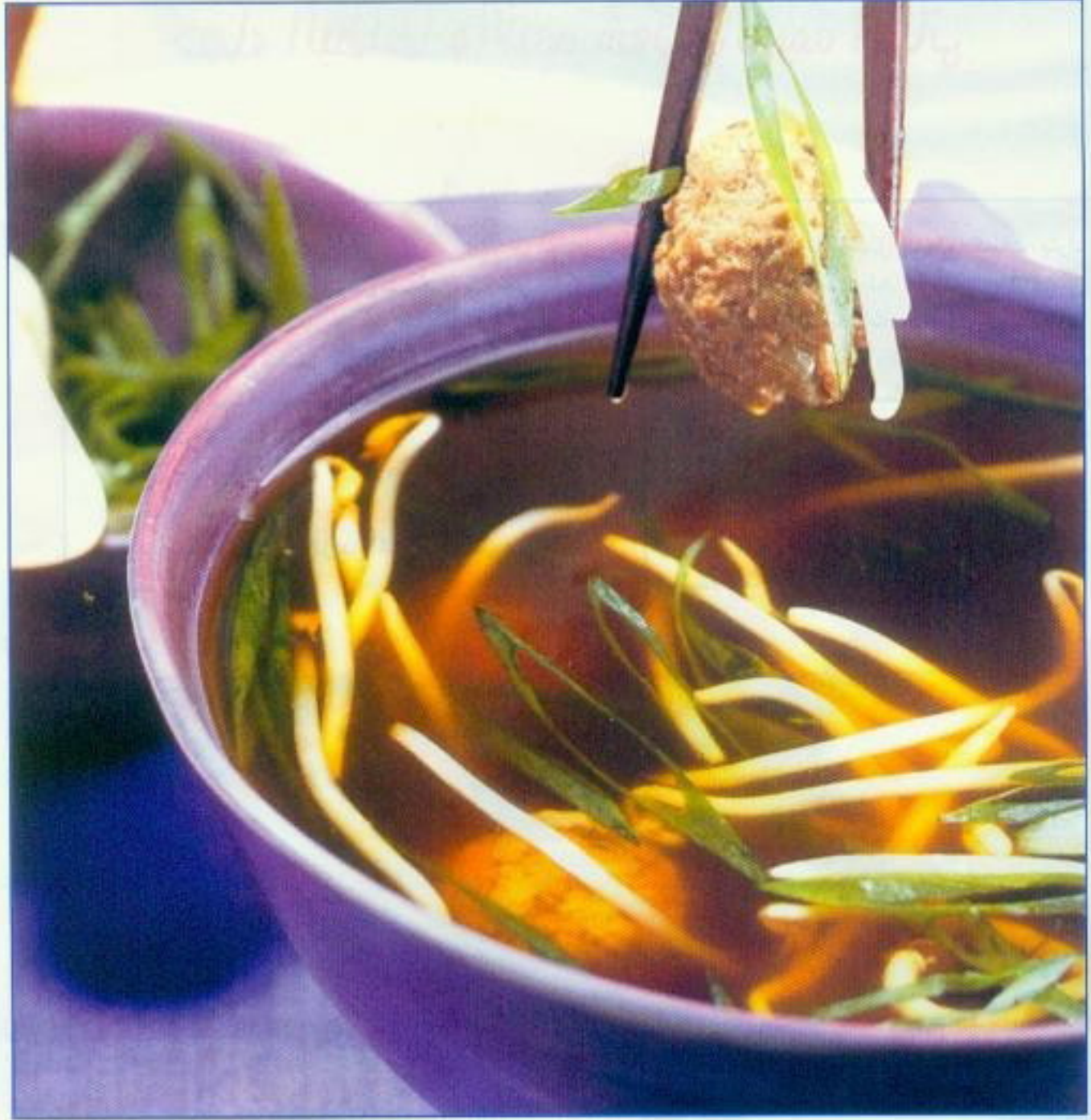
المقادير:

- صدر بط (سبق شرح طريقة تنظيفه وتحميره).
- صلصة بشاميل مضافاً إليها مكعبات طماطم وجبن شيدر مبشور.
- أرز مستطيل (أميركي) مسلوق على البخار.
- خضرة للتجميل، وينسون محمص للتجميل والنكهة المتميزة.

الطريقة:

بعد تحمير صدر البط المخلّى من العظام والجلد يغرف مع الأرز الناضج على البخار ويقطع شرائح سميكة. عند التقديم تسكب عليها صلصة البشاميل بالجبن ومكعبات الطماطم، يجميل بالخضرة والينسون المحمص.





حساء البط على الطريقة الصينية

المقادير:

- مرق متخلف من سلق بطّة متوسطة الحجم (سبق شرح طريقة سلق الطيور).
- صدر البطّة مفروم ومتبل بالملح والفلفل الأسود وماء البصل.
- أوراق بصل أخضر وحلبة طازجة وزنجبيل مبشور خشناً.
- ملعقة متوسطة من الصويا صوص، وملعقة متوسطة من زيت السمسم.

الطريقة:

في المقلاة الصينية التقليدية (ووك WOK) يسخن زيت السمسم ويضاف إليه الزنجبيل والبصل الأخضر والحلبة، وتقلب جيداً، ثم تضاف صلصة الصويا. عندما تغلي هذه المقادير، يسكب فوقها مرق البط الصافي والمتبل. يشكل لحم صدر البطّة بعد إضافة ماء البصل والملح والفلفل الأسود، يشكل على هيئة كرات متوسطة الحجم وتضاف للمرق ويترك الخليط على نار عالية حتى ينضج تماماً.

سنو و ايت الأرز البخاري بالخضار وصدر البط المحمر



الأرز من الأطباق المحببة في عالمنا العربي، يطلق عليه في منطقة الخليج «العيش» وهو مسمى قديم من المسميات التقليدية في المطبخ الخليجي. الإضافات المختلفة تحول الأرز إلى أطباق مختلفة شهية ولذيذة.

المقادير:

- ثلاثة أكواب متوسطة من الأرز البسمتي أو الأميركي، ذي الحبة المستطيلة.
- مرق البط المتبل بالملح والفلفل والهيل والقرفة والمستكة وقليل من بشر الزنجبيل.
- خضار مسلوقة ومقلية في ملعقة متوسطة من الزيت النباتي (جزر، بازلاء، قراصية، زبيب).
- صدر بط محمر (يحمّر بعد سلقه) وتم وصف طريقة تحضيره في باب اللحوم والطيور.
- شرائح رفيعة من البصل المحمر في زيت الذرة.

الطريقة:

يفسل الأرز في مصفاة جيداً، ولا ينقع، يوضع في مصفاة خاصة بطنجرة البخار وهي مكونة من ثلاث قطع، المصفاة والطنجرة الطويلة وغطاء محكم. يوضع مرق البط في الطنجرة ويوضع الأرز في المصفاة ويحكم الغطاء ويترك على نار هادئة حتى ينضج ويكتسب نكهة مرق البط المتبل. يقطع صدر البط المحمر فوق الأرز ويخلط معه الخضار، وينثر عليه وقت التقديم شرائح البصل المحمرة في زيت الذرة.

شرائح صدر البط مع السلطة الخضراء

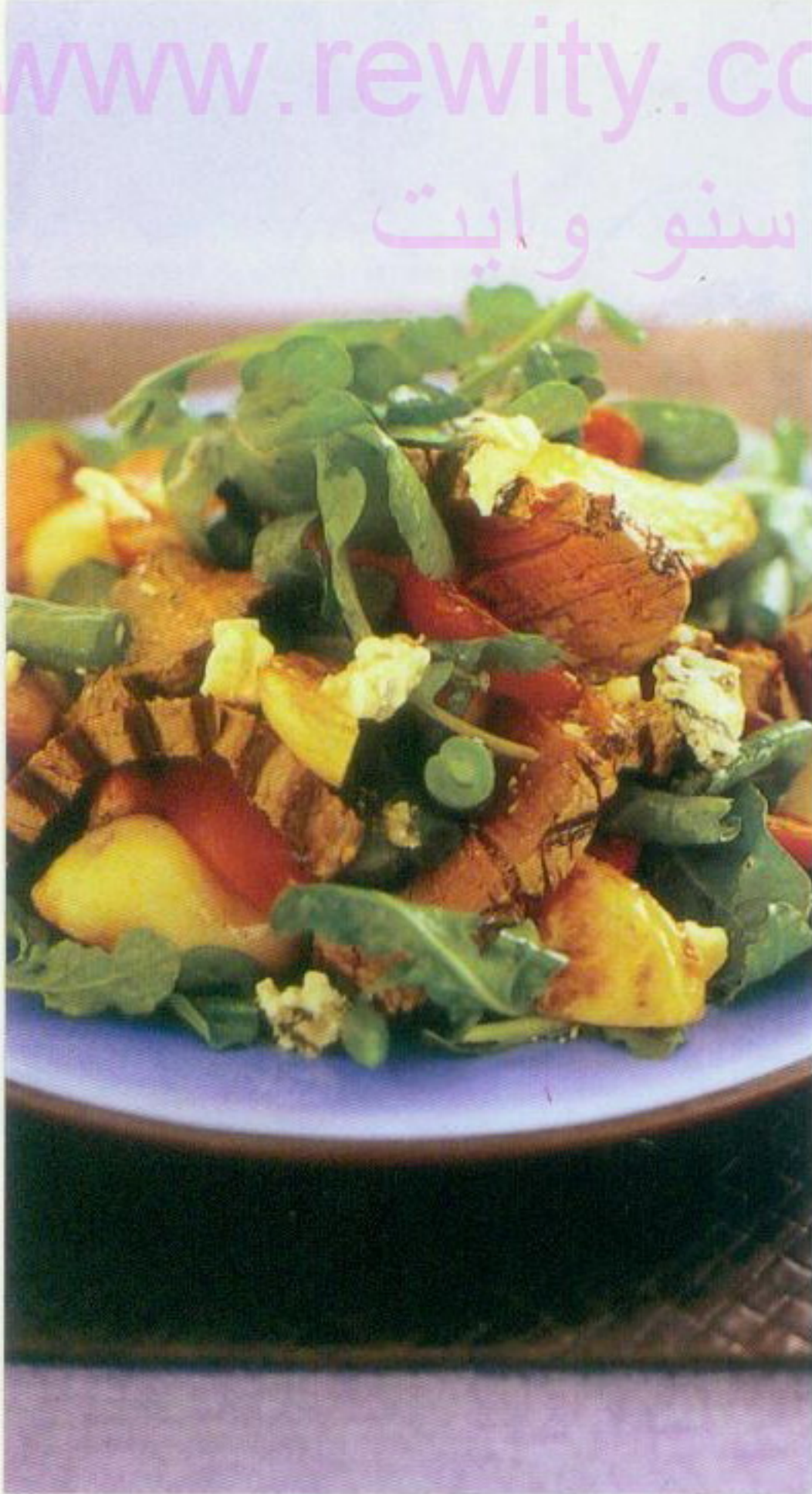
يعتبر البط من الطيور الدسمة، يتخلل لحمها الداكن خيوط دهنية يمكن إذابة جزء منها بنقع لحم البط المخلّى من الجلد والعظام في ماء وخل أحمر، وتعتبر بحيرة المنزلة في الاسكندرية الموطن الأصلي للبط البري، وهو من أفضل أنواع البط، تليها مناطق جنوب شرق آسيا، وهم يقدمونه بالبرتقال.

المقادير:

- صدر بط مخلّى من العظام والجلد، خل أحمر.
- سلطة خضراء (خس، بصل أخضر، فصوص برتقال، فلفل أحمر بارد وحار).
- ملعقة متوسطة من الزيت النباتي، مضافة إليها ملعقة زيت ذرة متوسطة (حتى لا يحترق الزيت أثناء تحمير البط فيه).
- ملح وفلفل وبهارات خاصة بالطيور، ذات اللحم الداكن.
- ملعقة قرفة صغيرة، ملعقة هيل صغيرة، من 4 إلى 6 فصوص مستكة مطحونة.

الطريقة:

يفسل صدر البط جيداً في الماء والخل ويشطف، ثم ينقع في ماء بسيط وضعفه خلّ أحمر مدة 15 دقيقة، ثم يشطف، يتبل جيداً بالتتبيلة سابقة الذكر في «المقادير»، ويترك فيها مدة نصف يوم مغطى بالبلاستيك داخل البراد، ثم يحمر في الزيت المضاف إليه الزيت تحميراً جيداً، ثم يضاف نصف لتر ماء أو أكثر حتى ينضج لحم البط تماماً، يرفع من الطنجرة (الحلة) ويترك من دون غطاء حتى يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة (المطبخ)، يوضع في الثلاجة (البراد) مدة ساعة، ثم يقطع شرائح رقيقة يخلط معها كل محتويات السلطة.





صدر البط مع الأرز والفاصوليا

صدر البط يحتوي على نسبة أقل من الخيوط الدهنية عن بقية جسم البط، كما يتميز بليونة نسيجه، ويعتبر القطعية الأفضل.

الطريقة :

يفسل صدر البط جيداً بالماء والخل، ويشطف جيداً، ثم يتبل، ويترك في التتبيلة مدة نصف يوم، ثم يحمر في الزيت المخلوط بالزبد حتى يصير لونه ذهبياً داكناً. تتبل الخضار، وتقطع طولياً وتشوى على شواية البوتاجاز، يقدم صدر البط مع الأرز البخاري المخلوط بالبصل الأخضر.

المقادير :

- صدر بطنة كبيرة مخللة من العظام والجلد.
- خل أحمر.
- ملح وفلفل وبهارات خاصة بالطيور.
- فصوص برتقال.
- زيت ذرة وملعقة زبد نباتي متوسطة للتحمير.
- حلقات صغيرة من البصل الأخضر.
- كوسة أو أي خضار آخر تشوى على شواية البوتاجاز.

سنو وايت

www.rewity.com/vb

سنو وايت

صدر البط المحمر

مع صلصة الرمان وبصل الأورمة

المقادير:

- صدران من صدور البط غير مخليين (بالعظم والجلد).
- خل.
- ملعقة متوسطة من زيت الذرة.
- بصل أبيض وأخضر مقطوع حلقات رقيقة.
- عصير ثلاث رمانات متوسطة.
- نصف كيلو غرام بصل أورمة (بصل صغير يتحد من المطبخ المصري، ويدخل في طبخات اليخني والطبور واللحوم).

الطريقة:

تفسل صدور البط بالماء والخل ثم تشطف بالماء. في صينية فيها زيت الذرة تحمر صدور البط على الوجهين حتى يصير لونها بنيًا، تنقل إلى صينية فرن ومعها حلقات البصل الأبيض والأخضر والبصل الأورمة، وعصير الرمان وتغطى الصينية بالنيوم قويل، مدة ساعتين، حتى تتضج صدور البط.



سنو وايت

البطاطا المخلية بحشوة المكسرات
والزبيب والأرز المحمر

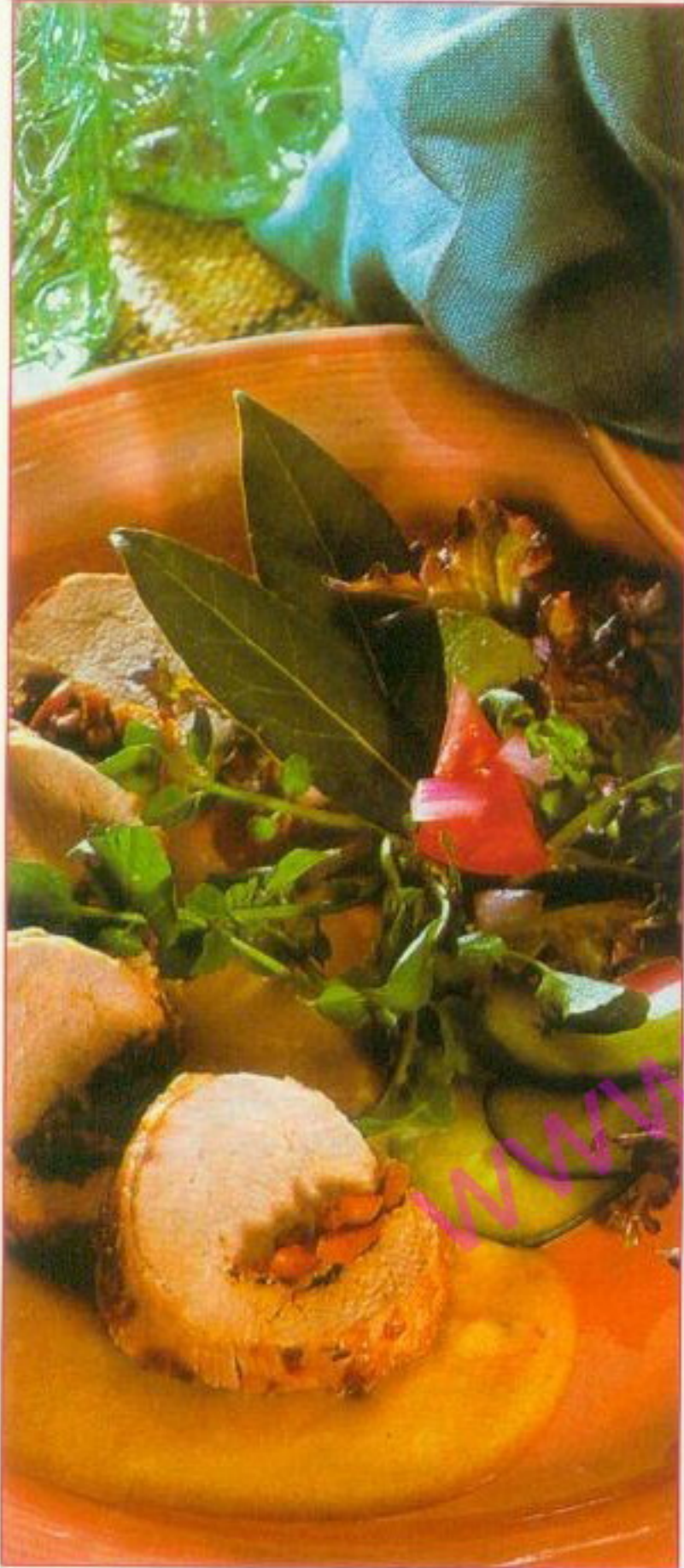
المقادير:

- بطاطا متوسطة الحجم.
- خل أحمر وملح خشن.
- كوب متوسط من الأرز المصري (لاحتوائه على النشاء) وهو الأفضل في حشو الطيور والمحشوات المختلفة.
- زبيب ولسوز وجوز (عين جمل) جميعها محمصة.
- زيت ذرة.
- ملعقة عسل نحل.
- ملعقة معجون طماطم.
- ملح وفلفل وبهارات.

الطريقة:

تفصل البطاطا من الداخل والخارج بالماء والخل وتترك بالملح الخشن، مع الحفاظ على سلامة الجلد حتى لا يتمزق أثناء الغسل، تغلى من العظام فقط، ويمكن أن يقوم الجزار (اللحم) بهذه المهمة، إذا ما كانت صعبة لرية البيت.

بعد الإخلاء تأخذ البطاطا شكل اللحم المسطح، تتبل من الداخل والخارج، وتحشى بالأرز المضاف إليه المكسرات، وتطوى لتأخذ الشكل الأسطواني مثل عرق اللحم الروستو، ثم يسكب عليها العسل، وتدهن بقليل من معجون الطماطم، وتوضع في صينية فرن مع قليل من الماء (كوب) وتغطى بإحكام بالأنثيوم فويل في فرن حار 400 درجة فهرنهايت مدة ساعة، يرفع الأنثيوم فويل، وتترك داخل فرن في درجة حرارة 300 فهرنهايت مدة 30 دقيقة حتى يحمر لونها تماماً. تترك حتى تبرد، ثم تزج في الثلاجة مدة ساعة، حتى يمكن تقطيعها بسكين حاد شرائح مستديرة، متوسطة السمك، تقدم مع الخضار والخبز الفرنسي (باجيت).



مكعبات صدور البط مع الباذنجان واللوز

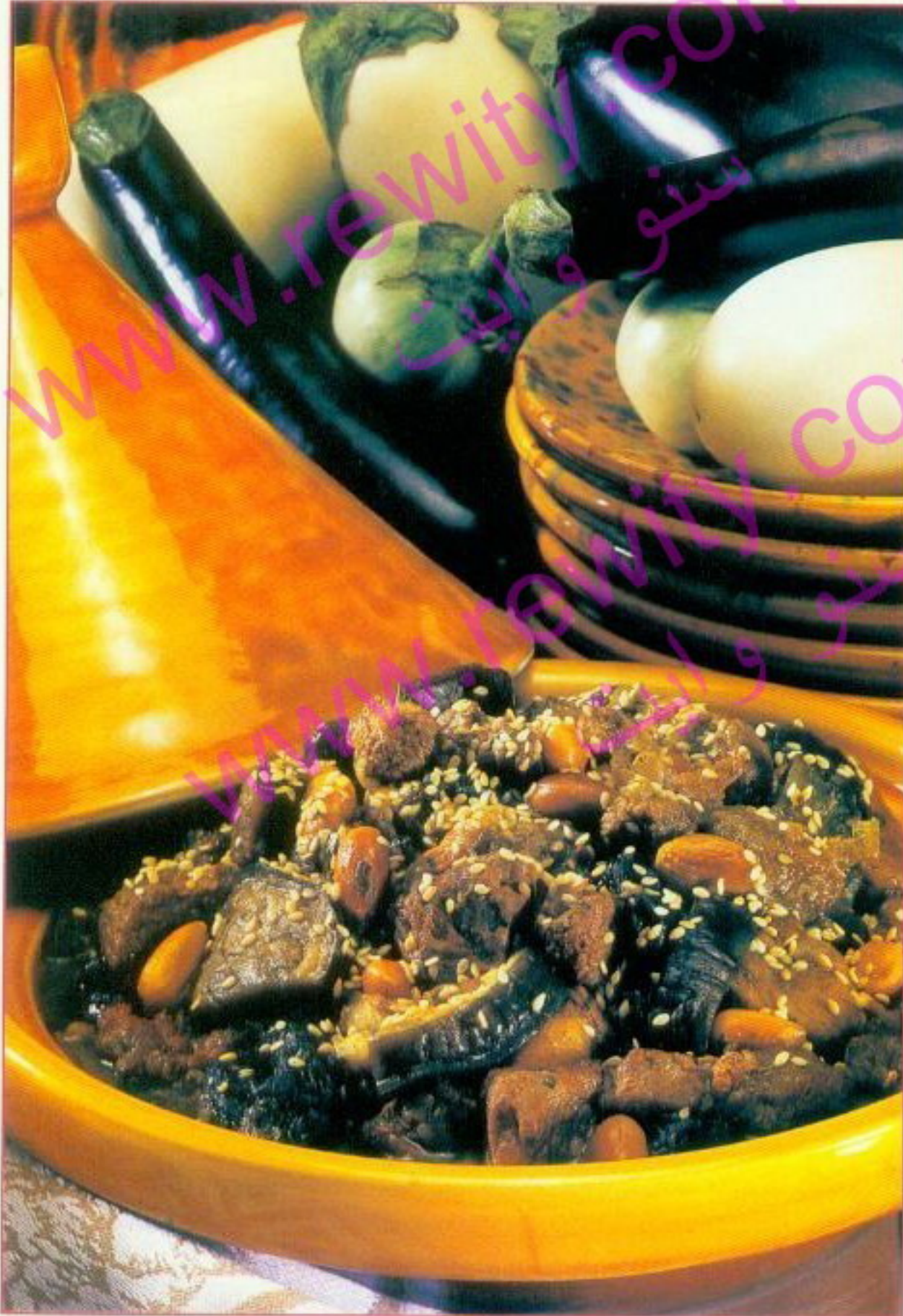
البط من الطيور طيبة المذاق، التي تتميز بلحمها الطري اللين، تحتوي على نسبة عالية من البروتين والدهون، لذلك فتناولها، لا بد أن يكون في الحد الأدنى، تطهى في جنوب شرق آسيا بعصير البرتقال. هنا طبق شرقي للبط طيب المذاق.

المقادير:

- بطّة متوسطة.
- خل أحمر.
- ملح خشن وطحين (دقيق).
- ملح وفلفل أسود وهيل
- مطحون ومستكة وكرفس وبصل أخضر.
- باذنجان مقلي في زيت الذرة.
- سمسم محمص.
- قراصية.
- لوز.
- ملعقة متوسطة من الزبد
- النباتي مضافاً إليه قليل من
- زيت الذرة.

الطريقة:

تُغسل البطّة جيداً من الداخل والخارج بالملح الخشن والخل والطحين، ثم تُشطف، يُقطع الجلد الزائد الذي يمثل نسبة دهون عالية، تنقع في ماء وخل أحمر مدة 15 دقيقة، ثم تُشطف وتبل جيداً من الداخل والخارج وتُسلق في ماء مغلي به كرفس وبصلتان من البصل الأخضر والهيل والمستكة والملح والفلفل الأسود، تترك على نار متوسطة حتى تنضج، تُرفع من مرق السلق وتترك حتى تبرد ثم تُحمر في الزيت النباتي المضاف إليه ملعقة زيت ذرة. تُترك لتبرد ثم تُقطع مكعبات متوسطة وتوضع في طبق التقديم، ومعها الباذنجان المقلي واللوز المحمص والقراصية المسلوقة، ينثر عليها السمسم.



1. يسخن الماء مع الملح في قدر ثم تضاف الفاصوليا الخضراء - وتطهى سريعا حتى تصبح طرية، ترفع الفاصوليا وتوضع في ماء مثلج ثم تصفى وتترك جانبا.
2. يسخن زيت الزيتون في مقلاة وتحمر البطاطس حتى تصبح ذهبية اللون ثم توضع في فرن ساخن حتى تنضج.
3. في نفس الوعاء يضاف القليل من الزيت وتحمر صدور البط حتى تصبح نصف مطهية ثم تترك للترتاح.
4. لعمل الصوص، يحمر البصل حتى يذبل ويصبح شفافا ثم يضاف عصير العنب الأحمر ويحرك جيدا لمزجه ثم تضاف حبوب الفلفل الطازج ومرق اللحم.
5. يذوب النشا في القليل من الماء ويقلب بسرعة في الصوص.
6. يترك حتى يبدأ في الغليان ثم يرفع من على النار وتضاف الشوكولاتة وتقلب حتى تمتزج جيدا.
7. ترص البطاطس والفاصوليا الخضراء في طبق التقديم وتضاف في منتصفها ملعقة من الصوص ثم توضع فوقها صدور البط.

- 2 بصل صغير (شالوت) مفروم
- 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون من النشا
- 150 جم من عصير العنب الأحمر
- 250 جم من مرق اللحم
- 3-2 ملاعق صغيرة من حبوب الفلفل الأخضر الصحيح، منقوعة
- 30 جم شوكولاتة داكنة بنسبة كاكاو عالية

- 2 قطعة صدور بط
- 200 جم بطاطس صغيرة الحجم
- 100 جم فاصوليا خضراء
- 20 ملل زيت زيتون
- ماء للسلق
- ملح

صدور البط مع صوص الشوكولاتة

www.rewity.com/vb

سنو وايت





البط بالتبيلة الإماراتية

الطريقة:

- 1 ينظف البط ويغسل جيداً ثم ينقع في ماء وملح لمدة 15 دقيقة.
- 2 يشطف البط ثم ينقع مرة أخرى في ماء وخل لمدة 15 دقيقة.
- 3 يشطف البط ثم يجفف.
- 4 تخطط جميع المقادير المتبقية معاً ويدهن بها البط ويتبل جيداً.
- 5 يوضع البط في الفرن ويشوى حتى ينضج تماماً.
- 6 ويمكن حشو البط بالخضروات حسب الرغبة.

البط الصغير لحمه غير دهني ولذيذ الطعم.
جلده رفيع مقرمش ويكاد يذوب في الفم.

المقادير:

- 6 بطّة صغيرة
- 1/2 كوب ثوم مهروس
- 1/2 كوب زنجبيل مهروس
- 1/2 كوب عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مخلوطة
- 3 ملاعق كبيرة معجون أو مسحوق التندوري

صدور البط المسحرة

المقادير:

الطريقة:

- 1 يقطع الكراث والفطر إلى شرائح وتتبّل صدور البط بالملح والفلفل.
 - 2 يسخن قدر على النار ثم تذاب فيه 2 ملعقة كبيرة زبدة مع الزيت وتشوح صدور البط في القدر على الجانبين ثم تترك من 2 إلى 3 دقائق على كل جانب بعد التشويح.
 - 3 يضاف إلى القدر القليل من عصير العنب مع إضافة الكمية المتبقية من الزبدة ثم يشوح الكراث الاندلسي.
 - 4 يضاف الفطر مع التشويح حتى يذبل من 4 إلى 5 دقائق تقريباً.
 - 5 يضاف مرق الدجاج المركز ويترك القدر على نار هادئة من 6 إلى 7 دقائق أو حتى يغلي قوام الخليط.
 - 6 يصب الصوص فوق صدور البط وتقدم.
- 2 صدور بط
2 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
1/4 كوب كراث اندلسي مقطع
60 جم فطر
1/8 كوب عصير عنب أحمر
1/2 كوب مرق دجاج مركز
ملح وفلفل حسب المذاق



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد فتايت الأصلية والكاملة زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

منتديات روايتي

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد فتايت الأصلية والكاملة زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

منتديات روايتي